

## VARIETAT: 'Marfil'

Sinonímies: 'Blanca'

Cultivada a la comarca del Montsià com a arbres aïllats.

Varietat poc productiva i poc alternant. Maduració tardana, els fruits presenten una baixa resistència al despreniment. Tolerant a la mosca. Fruits de pell molt sensible que es taquen amb els tractaments fitosanitaris i amb el maneig.



### Arbre

<i>Vigor</i>	Dèbil
<i>Port</i>	Obert
<i>Densitat de capçada</i>	Mitjana - clara
<i>Entrada en producció</i>	Tardana
<i>Potencial productiu</i>	Baix i poc alternant
<i>Maduració</i>	Tardana

### Fruit

<i>Pes fruit (g)</i>	2,06
<i>Relació polpa/pinyol</i>	4,13
<i>Contingut en oli (% sms)</i>	39,41

### Composició química

<i>paràmetre</i>	<i>contingut mig (%)</i>	<i>paràmetre</i>	<i>(%)</i>
<i>C16:0</i>	12,15	<i>AAGG saturats</i>	13,85
<i>C16:1</i>	1,27	<i>AAGG insaturats</i>	86,15
<i>C18:0</i>	1,43	<i>AAGG mono-insaturats</i>	73,82
<i>C18:1</i>	71,97	<i>AAGG polinsaturats</i>	12,33
<i>C18:2</i>	11,15		
<i>C18:3</i>	1,18		
<i>Polifenols totals</i>		803,6 mg/kg àcid cafeic	
<i>Índex d'amargor (K225)</i>		0,685	
<i>Estabilitat (Rancimat)</i>		13,7 (h a 120°C)	

### Perfil sensorial

Oli verge de fruitat verd intens, amb un excés d'amarg, picant i astringència, que li donen un caràcter marcadament "fatigant". Pràcticament no té dolçor, el que li treu atractiu per a molts mercats. Oli amb aromes secundàries molt marcades, de tipus vegetal (fulles i plantes d'horta) que acompanyen al fruitat i s'equilibren, en part, amb les fortes sensacions de boca. Perfil potent però molt desequilibrat, que només té sentit si es vincula a la seva singularitat de color i raresa dins el mercat.

